NESCO®



8 Cup Food Processor (Model FP-800)

Instruction Manual • Manuel d'Instructions • Manual de Instrucción

TABLE OF CONTENTS:

Technical Specifications:
Rated 500 max, Watts 120 Volts, 60Hz
Bowl Capacity 8 Cups (1.9 L)

"NESCO®" is a registered trademark of The Metal Ware Corporation.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe St., P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
Phone: 1-800-288-4545



- This product is designed for household use only -

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

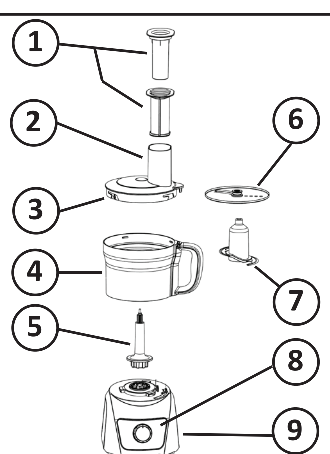
1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
7. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
12. Operate appliance only when all parts are fully engaged and secured.
13. Never place fingers or other utensils into feed areas while operating.
14. Check feed chute for presence of foreign objects before using. Remove if necessary.
15. Do not use appliance to cut frozen foods, bones or pitted fruits.
16. Make sure the motor stops completely and power cord is removed from outlet before putting on or taking off any items.
17. Avoid contact with moving parts.
18. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running..
19. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
20. Never feed food by hand. Always use the pushrod.
21. **Blades are sharp! Handle carefully**. Remove the blade assembly before pouring contents from bowl.
22. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by

FEATURES



(1) INNER/OUTER PUSH RODS - Pushes food items safely through the feed chute to help process food.
(2) FEED CHUTE - Opening for the food to be fed into the slicing/shredding disc.
(3) COVER - Must be properly locked onto the bowl before operating the appliance.
(4) BOWL - Contains the processed foods.
(5) DRIVE SHAFT - required at all times.
(6) SLICING/SHREDDING DISC - Use for slicing or shredding desired foods.
(7) CHOPPING BLADE - Chops foods into small pieces.
(8) CONTROL KNOB - Select "0" OFF, "1" Low speed, "2" High speed. and hold "P" for Pulsing.
(9) BASE - Encloses the electrical items and supports the bowl. **NEVER IMMERSE IN ANY LIQUIDS.**

BEFORE FIRST USE

1. Read and understand all instructions and keep for future reference.
2. Remove all packaging and labels.
3. Clean all parts, except Base, following the instructions in the 'Care and Cleaning ' section. ***CAUTION: BE CAREFUL WHEN HANDLING THE BLADES, THEY ARE SHARP***.
4. Wipe the Base with a damp cloth. ***WARNING: TO REDUCE RISK OF SHOCK HAZARD, NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID***.

OPERATION

1. Place the appliance on a flat and stable surface.
2. Fit the drive shaft onto center of the base unit (FIG 1).
3. Position the bowl over the drive shaft and onto the base, align the handle with the slot in the base. Then turn the bowl clockwise until it locks into place on the base. (FIG. 2). ***NOTE: The unit will not operate unless the bowl is properly locked into place***.
4. After the bowl is secured to base, fit the desired attachment (chopping blade or slicing disc) over the drive shaft.
5. Fit the lid onto the bowl, ensure the top of the drive shaft locates with center of the lid, and align tabs on the outer edge. After seating, turn lid to lock. ***NOTICE: The unit will not operate unless the lid is properly locked into place and do not use the lid to operate the processor, always use control knob.***
6. Be sure the control knob is in the "0" position and then insert the power cord into a 120 volt electrical outlet.
7. Select a speed "1" LOW speed, "2" HIGH speed and hold "P" for Pulsing. Use the pulse "P" for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.

FIG. 1

FIG. 2

NOTICE: TO AVOID PRODUCT DAMAGE:

- Never exceed 30 seconds of operation. After using for 30 seconds, allow the motor to rest for one minute to cool, before operating again.
- Never overfill the bowl, particularly with meat.

8. Cut food into small pieces and insert into the food chute; always use the pushrod to feed the food down the chute.
9. Rotate the control knob to the “1”, “2” or “P” position to begin. Rotate the control knob to “0” position to stop.
10. See the “Care and Cleaning” section for cleanup procedure.

USING ATTACHMENTS

CHOPPING BLADE:

The chopping blade is the most versatile of all the attachments. Use for cake and pastry making, chopping meat, vegetables, nuts, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control for short periods.

Hints:

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 3/4” (2 cm).
- Before processing, foods should be broken into pieces and added down the feed tube while the machine is running.
- Take care not to over-process, foods are chopped quickly at any speed.

REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC:

Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber and onions. Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of similar texture. Use to cut potatoes for julienne style fries; mix ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries.

WARNINGS: Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped. Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.

To use the cutting discs:

1. Fit the drive shaft and bowl onto the base unit.
2. Holding by the center grip, place the disc onto the drive shaft with the desired cutting side facing up.
3. Fit the lid onto bowl and turn to lock.
4. Choose which size feed tube you want to use and put the food into the desired feed tube. The pushrod contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients. To use the small feed tube - first put the large pushrod inside the feed tube. To use the large feed tube - use both pushrods together.
5. Select desired speed and push down evenly with the pushrod- **NEVER PUT YOUR FINGERS IN THE FEED CHUTE.**

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

1. Remove plug from electrical outlet before putting on or taking off any parts and the control knob is set to “0”.
2. Clean removable parts in hot, soapy water or top shelf of automatic dishwasher. Rinse and dry thoroughly. ***CAUTION - HANDLE BLADE AND DISC CAREFULLY AS THEY ARE SHARP!***
3. Clean base with a soft, wet cloth and mild cleaning solution. Wipe dry with soft cloth before reusing or storing. ***WARNING: NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID***.
4. Ensure the locking mechanisms on the cover and the base are free of food particles.
5. Never use aggressive cleansers or metal scouring pads to clean components.
6. Some foods may discolor the plastic. This is normal and will not affect your food nor the plastic. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discoloration.

English

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new NESCO® appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the NESCO® appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique.

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

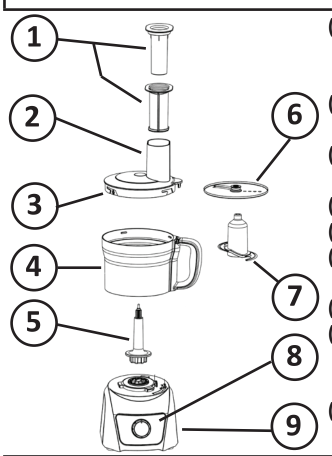
1. **LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Aux fins de protection contre les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'ils ont été surveillés ou instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'on utilise l'appareil près des enfants. L'utilisation de cet appareil par des enfants n'est pas recommandée.
5. Débranchez de la prise lorsque vous ne les utilisez pas, et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a subi une défaillance ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à la division des services de l'usine NESCO® aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant risque de causer un préjudice à des personnes.
8. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un gaz chaud ou graveur électrique ou dans un four chaud.
11. Ne pas utiliser appareil à d'autres fins que l'usage prévu, tel que décrit dans ce manuel.
12. Appareil fonctionne uniquement lorsque toutes les pièces sont pleinement engagés et sécurisé.
13. Ne jamais placer les doigts ou autres ustensiles en zones d'alimentation pendant le fonctionnement.
14. Contrôler l'alimentation de récolte pour la présence d'objets étrangers avant de les utiliser. Déposer si nécessaire.
15. N'utilisez pas l'appareil à couper les surgelés, les os ou piquées fruits.
16. Assurez-vous que le moteur se arrête complètement et le cordon d'alimentation est retiré de la prise avant de mettre ou d'enlever tous les articles.
17. Eviter le contact avec les pièces mobiles.
18. Gardez les mains et les ustensiles loin de déplacer les lames ou les disques lors du traitement de la nourriture pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
19. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame ou disque sur le socle de coupe sans d'abord mettre bol bien en place.
20. Jamais nourrir la nourriture à la main. Toujours utiliser le poussoir.
21. **Les lames sont tranchantes!** Manipulez-le avec précaution. Déposer l'ensemble de la lame avant de couler contenu du bol.
22. Soyez assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant appareil en marche. Ne pas tenter de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée: Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Directives relatives au cordon court: Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

CARACTÉRISTIQUES



(1) INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR TIGE-POUSSOIR - Pousse articles alimentaires en toute sécurité à travers la goulotte d'alimentation pour aider à traiter la nourriture.

(2) GOULOTTE D'ALIMENTATION - Ouverture de la nourriture pour être introduit dans le tranchage/déchiquetage disque.

(3) COUVERCLE - Doit être verrouillé correctement sur le bol avant de faire fonctionner l'appareil.

(4) BOL - Contient les aliments transformés.

(5) L'ARBRE D'ENTRAÎNEMENT- Nécessaire à tout moment.

(6) TRANCHAGE/DÉCHIQUETAGE DISQUE - Utilisez pour trancher ou déchiqueter les aliments souhaités.

(7) LAME POUR HACHER - Les côtelettes les aliments en petits morceaux.

(8) BOUTON DE COMMANDE - Sélectionnez "0" OFF, "1" vitesse Faible, "2" Haute vitesse. et maintenir la touche "P" pour le courant Pulsé.

(9) BASE - Abrite les éléments électriques et prend en charge le bol. ***PLONGEZ JAMAIS DANS DES LIQUIDES.***

Français

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lire et comprendre toutes les instructions et conservez - les pour référence future.
2. Retirez tous les emballages et les étiquettes.
3. Nettoyer toutes les pièces, sauf le modèle de base, en suivant les instructions de l' "Entretien et nettoyage' section. ***REMARQUE : SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE DISQUE À RÂPER, LES LAMES SONT TRÈS COUPANTES***.
4. Essuyez le socle avec un chiffon humide. ***AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, N'IMMERGEZ JAMAIS LE SOCLE DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE***.

OPÉRATION

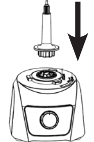
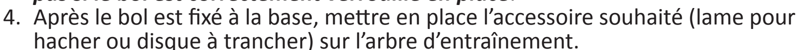
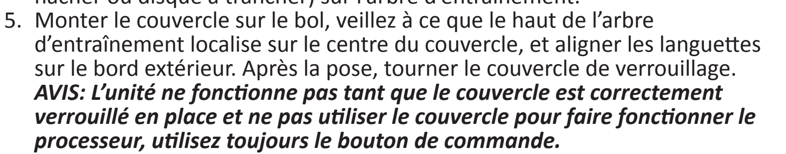
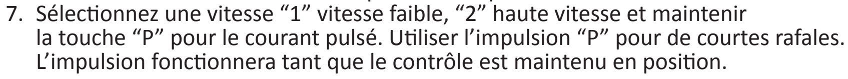


FIG. 1



FIG. 2

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Monter l'arbre d'entraînement sur le milieu de l'unité de base (FIG 1).
3. Placez le bol sur l'arbre d'entraînement et sur le socle, alignez la poignée avec la fente de la base. Puis tourner le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place sur la base. (FIG. 2). ***REMARQUE: L'appareil ne fonctionne pas si le bol est correctement verrouillé en place***.
4. Après le bol est fixé à la base, mettre en place l'accessoire souhaité (lame pour hacher ou disque à trancher) sur l'arbre d'entraînement.

5. Monter le couvercle sur le bol, veillez à ce que le haut de l'arbre d'entraînement localise sur le centre du couvercle, et aligner les languettes sur le bord extérieur. Après la pose, tourner le couvercle de verrouillage. ***AVIS: L'unité ne fonctionne pas tant que le couvercle est correctement verrouillé en place et ne pas utiliser le couvercle pour faire fonctionner le processeur, utilisez toujours le bouton de commande.***

6. Assurez-vous que le bouton de commande est en position "0" puis insérez le cordon d'alimentation à 120 volts prise électrique.

7. Sélectionnez une vitesse "1" vitesse faible, "2" haute vitesse et maintenir la touche "P" pour le courant pulsé. Utiliser l'impulsion "P" pour de courtes rafales. L'impulsion fonctionnera tant que le contrôle est maintenu en position.


AVIS: POUR ÉVITER TOUT ENDOMMAGEMENT DU PRODUIT:

- Ne jamais dépasser 30 secondes de fonctionnement tout en viande hachée. Après l'utilisation de 30 secondes, laisser le moteur reposer pendant une minute avant d'utiliser à nouveau.
- Ne jamais remplir le bol lorsque hacher de la viande, en particulier pour la viande.

8. Coupez les aliments en petits morceaux et l'insérer dans la goulotte alimentaire; utilisez toujours la tige de poussée pour nourrir les aliments sur la goulotte.
9. Tourner le bouton de commande sur le "1 ", "2" ou "P" pour commencer. Tourner le bouton de commande sur la position "0" pour arrêter.
10. Voir la section "Entretien et Nettoyage" section pour la procédure de nettoyage.

EN UTILISANT DES PIÈCES AUXILIAIRES

LAME POUR HACHER:

La lame pour hacher est le plus polyvalent de toutes les pièces jointes. Utilisation de gâteaux et pâtisserie, hacher la viande, les légumes, les fruits à coque, de trempettes, réduire en purée, soupes et également pour obtenir des miettes de biscuits et du pain.
La longueur du temps de traitement va déterminer la texture obtenue. Des textures plus épaisses utilisez la commande des impulsions pour de courtes périodes.

Conseil:

- Coupez les aliments comme la viande, du pain, des légumes en cubes environ 3/4" (2 cm).
- Avant le traitement, les aliments doivent être cassé en morceaux et ajouté en bas du tube d'alimentation lorsque la machine est en marche.
- Prendre garde à ne pas trop le processus, les aliments sont hachés rapidement à n'importe quelle vitesse.

Français

RÉVERSIBLE TRANCHAGE/DÉCHIQUETAGE DISQUE:

Utiliser le découpage côté pour le fromage, les carottes, les pommes de terre, le chou, le concombre et les oignons. Utiliser le déchiquetage côté pour le fromage, les carottes, les pommes de terre et les aliments de texture similaire. Utiliser pour couper les pommes pour julienne style frites; mélanger les ingrédients pour salades, ingrédients, cocottes et sautés. ***AVERTISSEMENTS: Ne retirez jamais le couvercle jusqu'à ce que le disque de coupe est complètement arrêté. Manipulez les disques de coupe avec soin - ils sont extrêmement tranchants***.

Pour utiliser les disques de coupe:

1. Monter l'arbre d'entraînement et le bol sur l'unité de base.
2. Tenue par le centre grip, placez le disque sur l'arbre d'entraînement avec la coupe désirée face vers le haut.
3. Monter le couvercle sur la cuvette et tourner pour verrouiller.
4. Choose qui taille tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser et mettre les aliments dans l'alimentation désirée tube. La tige de poussée contient un petit tube d'alimentation pour traitement éléments individuels ou fine ingrédients. Pour utiliser le petit tube d'alimentation - placer d'abord la grande poussée de l'intérieur du tube d'alimentation. Pour utiliser le grand tube d'alimentation - utilisez les deux tiges ensemble.
5. Sélectionner la vitesse souhaitée et poussez vers le bas de manière uniforme avec la tige de poussée**- NE JAMAIS METTRE LES DOIGTS DANS LA GOULOTTE D'ALIMENTATION.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Retirer le bouchon de la prise électrique avant de mettre ou enlever toutes les pièces et le bouton de commande est réglé sur "0".
2. Nettoyez les pièces amovibles à l'eau chaude et savonneuse ou étagère supérieure des lave-vaisselle automatiques. Rincez et séchez-les soigneusement. ***ATTENTION - POIGNÉE DE LAME ET LE DISQUE AVEC PRÉCAUTION CAR ILS SONT TRANCHANTS!***
3. Nettoyer avec un chiffon doux, humide et chiffon doux solution de nettoyage. Essuyer avec un chiffon doux avant de le réutiliser ou de stockage. ***AVERTISSEMENT: NE PLONGEZ JAMAIS LE SOCLE DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE***.
4. S'assurer que les mécanismes de verrouillage sur le couvercle et la base sont exemptes de particules de nourriture.
5. Ne jamais utiliser nettoyants agressifs ou métal tampons à récurer pour nettoyer les composants.
6. Certains aliments peuvent décolorer le plastique. Ceci est normal et n'affectera pas votre nourriture ni le plastique. Frotter avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale pour retirer la décoloration.

Français

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cet appareil est justifié pour un an à compter de la date de l'achat original contre les défauts de matériau et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas le transport dommages, mauvaise utilisation, accident ou incident similaire. Cette garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'état à état. Ce produit est destiné aux uniquement à un usage domestique, non pas à usage commercial. La garantie ne couvre pas utilisation commerciale.

Votre nouveau NESCO® est équipé de nombreuses fonctions de sécurité. Toute tentative pour entraver le fonctionnement de ces fonctions de sécurité rend cette garantie nulle et non avenue. Dans le cas que nous recevons un appareil de service que a a été altérée, nous nous réservons le droit de le restaurer à son état d'origine et de charge de la réparation.

Pour un service en garantie - produits défectueux peut être renvoyé, port payé, avec une description du défaut de: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, Pour no-frais de réparation ou de remplacement à notre option.

Doivent notamment comporter la preuve de l'achat ou à la copie du projet de loi original de vente pour le renvoi du produit pour le service de garantie.

Veuillez appeler satisfaction de la clientèle au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant l'expédition.

- Pour un service en garantie, de suivre les instructions énoncées dans la garantie. Lors de la commande nouvelles pièces, assurez-vous que vous avez toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous sur notre numéro sans frais, le 1-800-288-4545 et nous dire au sujet de votre problème.
- Si nous vous demander d'envoyer la totalité ou une partie de votre appareil pour nous pour réparation ou remplacement, notre satisfaction de la clientèle représentant fournira un numéro d'autorisation de retour (ce nombre notifie notre ministère recevant à accélérer la réparation).Pack votre unité soigneusement dans un carton solide avec rembourrage suffisant pour éviter tout dommage parce que les dommages causés dans le transport maritime n'est pas couvert par la garantie.
- Imprimer vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour sur l'emballage.
- Écrire une lettre expliquant le problème. Inclure les éléments suivants : votre nom, l'adresse et le numéro de téléphone et d'une copie de l'original de la facture de vente. Fixez l'enveloppe scellée contenant la lettre l'intérieur de l'emballage.
- Assurer l'ensemble de la valeur du NESCO® et navire prépayé pour:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

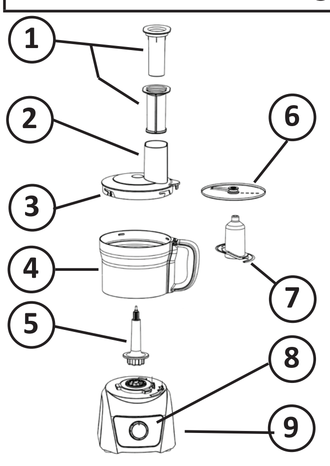
1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
3. Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con menor capacidad física, psíquica o sensorial, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
4. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
5. Desenchufe el aparato de toma de corriente cuando no esté en uso, antes del montaje o desmontaje de las piezas, y antes de limpiarlo.
6. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar un riesgo de lesiones a las personas.
8. No utilice el aparato al aire libre.
9. No deje que cable colgando sobre el borde de la mesa o mostrador, o toque las superficies calientes.
10. No lo coloque en o cerca de un gas caliente o quemador eléctrico o en un horno caliente.
11. No use aparato para otros de su uso previsto, como se describe en este manual.
12. Haga funcionar el aparato sólo cuando todas las piezas estén completamente conectados y garantizados.
13. No coloque los dedos ni otros utensilios para alimentar o las áreas de descarga durante el funcionamiento.
14. La canaleta de alimentación para detectar la presencia de objetos extraños antes de su uso. Extraer, si es necesario.
15. No use aparato para cortar los alimentos congelados, los huesos o frutas picadas.
16. Asegúrese de que el motor se detiene por completo y cable de alimentación se retira de la toma antes de ponerle o quitarle ningún artículo.
17. Evite el contacto con partes móviles.
18. Mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o los discos en movimiento mientras procesa los alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños en el procesador de alimentos. Un rascador se puede utilizar, pero debe usarse sólo cuando el procesador de alimentos no se está ejecutando..
19. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte o discos en la base sin poner el recipiente en su lugar.
20. No alimente la comida con la mano. Siempre utilice el empujador.
21. **Las cuchillas son muy afiladas. Manipular con cuidado.** Retirar el conjunto de la escobilla antes de verter contenidos de la cazoleta.
22. Sé que la tapa esté bien trabada en su lugar antes de utilizar el aparato. No trate de alterar el mecanismo de bloqueo de la cubierta.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe Polarizado: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pala es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe está pensado para que se adapten a polarizada sólo uno toma forma. Si el enchufe no encaja plenamente en la toma de corriente, revertir el enchufe. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe en modo alguno.

Cable corto Instrucciones: Un corto cable de suministro de energía es suministrada para reducir el riesgo de perdernos en o tropezarse con un cable más largo. Los cables de extensión puede utilizarse si se pone gran cuidado en su uso. Si se utiliza un cable alargador, la calificación de notable eléctrica del cordón debe de ser al menos tan grande como el de calificación eléctrica del aparato. El cable ya no debe ser organizado de tal manera que no enganchadas en el tablero en donde puede ser arrastrado por los niños o tropezar accidentalmente.

CARACTERÍSTICAS



(1) INTERIOR/EXTERIOR VARILLA DE EMPUJE - Empuja los alimentos con seguridad a través de la canaleta de alimentación para ayudar a procesar los alimentos.
(2) CANALETA DE ALIMENTACIÓN - Apertura de los alimentos que se introducen en el disco para cortar en Trituración/Rebanar.
(3) CUBIERTA - Debe estar bien cerrada en el recipiente antes de poner en funcionamiento el aparato.
(4) BOL - Contiene los alimentos procesados.
(5) EJE DE TRANSMISIÓN - Requiere en todo momento.
(6) **TRITURACIÓN/REBANAR DISCO -** Utilizar para cortar en tiras o en rodajas alimentos deseado
(7) CUCHILLA CORTAR - Pica los alimentos en trozos pequeños.
(8) BOTÓN DE CONTROL - Seleccione "0" OFF, "1" Baja velocidad, "2" de Alta velocidad. y mantenga "P" de impulsos.
(9) BASE - Alberga los elementos eléctricos, y es compatible con el recipiente. **NO SUMERJA NUNCA EN NINGÚN TIPO DE LÍQUIDO.**

Español

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

1. Leer y comprender todas las instrucciones y conservar para referencia futura.
2. Retire todo el embalaje y etiquetas.
3. Limpie todas las piezas, excepto Base, siguiendo las instrucciones en el "Cuidado y Limpieza". ***NOTA: TENGA CUIDADO AL MANIPULAR EL DISCO PARA CORTAR EN TIRAS, YA QUE ESTÁN MUY AFILADAS***.
4. Limpie la base con un paño húmedo. ***ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO SUMERJA LA BASE EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO***.

OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
2. Colocar el eje de transmisión en el centro de la unidad base (FIG 1).
3. Coloque el recipiente sobre el eje de transmisión y la base, alinee el mango, con la ranura de la base. A continuación, gire el recipiente las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio en la base. (FIG. 2). ***NOTA: La unidad no funcionará a menos que el recipiente esté bien cerrada en su lugar***.
4. Después de que el recipiente está fijado a la base, colocar el accesorio deseado (cuchilla para picar o disco para cortar en rodajas) sobre el eje de transmisión.
5. Colocar la tapa en el recipiente, asegúrese de que la parte superior del eje de transmisión localiza con el centro de la tapa, y alinear las lengüetas en el borde exterior. Tras colocar, girar la tapa para bloquear. ***AVISO: La unidad no funcionará a menos que la tapa esté bien colocada en su lugar y que no utilice la tapa para hacer funcionar el procesador, utilice siempre mando.***
6. Asegúrese de que el mando está en la posición "0" y, a continuación, inserte el cable de alimentación a una toma de corriente eléctrica 120 voltios.
7. Seleccionar una velocidad "1" baja velocidad, "2" de alta velocidad y celebrar "P" de impulsos. Utilice el pulso "P" para ráfagas cortas. El pulso funcionarán durante el tiempo que el control se mantiene en la posición.

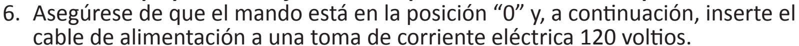


FIG. 1

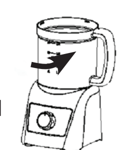


FIG. 2

AVISO: PARA EVITAR DAÑOS EN EL PRODUCTO:

- Nunca superan los 30 segundos de funcionamiento mientras que picar. Después de utilizar durante 30 segundos, deje que el motor a reposar durante un minuto antes de volver a encender la máquina.
- Nunca llene el recipiente para picar la carne, en particular para la carne.

8. Corte los alimentos en trozos pequeños e inserte en la comida descarga; utilice siempre el empuje para alimentar a los alimentos en el tubo de descarga.
9. Gire la perilla de control para el “1 “, “2” o “P” para comenzar. Gire la perilla de control en la posición “0” para detener.
10. Consulte la sección “Cuidado y Limpieza” sección para el procedimiento de limpieza.

USO DE ACCESORIOS

CUCHILLA PARA PICAR:

La cuchilla para picar es el más versátil de todos los archivos adjuntos. Uso de tortas y repostería, picar carne, verduras, nueces, salsas, sopas y puré de también hacer migas de galletas y pan.

La duración del tiempo de procesamiento para determinar la textura. De texturas más gruesas utilizar el control de pulso por períodos cortos.

Consejos:

- Cortar los alimentos, como la carne, el pan, las verduras en cubos aproximadamente 3/4” (2 cm).
- Antes de la transformación, los alimentos deben ser roto en pedazos y se agrega por el orificio de entrada mientras la máquina está en funcionamiento.
- Tenga cuidado de no sobre-proceso, los alimentos son cortadas con rapidez a cualquier velocidad.

REBANAR REVERSIBLE / DISCO DE TRITURACIÓN:

Utilice el lado para cortar en rodajas de queso, zanahorias, patatas, repollo, pepino y cebolla. Utilice la cara para cortar en tiras de queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar. Para cortar las patatas fritas estilo para cortar en juliana; mezclar ingredientes para ensaladas, aderezos, cazuelas y comidas fritas.

ADVERTENCIAS: Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte ha cesado por completo. Manejar los discos de corte con cuidado, son muy afiladas.

Para utilizar los discos de corte:

1. Colocar el eje de transmisión y el tazón en la unidad base.
2. Celebración por la empuñadura central, colocar el disco en el eje de transmisión con el corte deseado hacia arriba.
3. Colocar la tapa en recipiente y vuelta para bloquear.
4. Elija cuál es el tamaño del tubo de alimentación que desea utilizar y coloque los alimentos en el tubo de alimentación. La varilla contiene un pequeño tubo de alimentación para procesar elementos individuales o thin ingredientes. Para utilizar el tubo pequeño de alimentación - en primer lugar, coloque la gran empuje dentro del tubo de alimentación. Para utilizar el gran tubo de alimentación: utilice ambas varillas junto.
5. Seleccionar la velocidad deseada y presione hacia abajo por igual con la varilla de empuje.- **NUNCA PONGA LOS DEDOS EN LA CANALETA DE ALIMENTACIÓN.**

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Quitar el tapón de la toma de corriente eléctrica antes de colocar o tomar parte y el botón de control está en la posición “0”.
2. Limpiar las piezas desmontables con agua caliente y jabón o estante superior de lavavajillas automático. Enjuagar y secar bien. ***PRECAUCIÓN: BLADE Y LOS DISCOS CON CUIDADO, YA QUE SON AFILADOS!***
3. Limpiar con un paño húmedo y suave y producto de limpieza suave. Secar con un trapo suave antes de reutilizar o almacenar. ***ADVERTENCIA: NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO***.
4. Asegurar los mecanismos de bloqueo de la tapa y la base son libre de partículas de alimentos.
5. Nunca utilice limpiadores agresivos o esponjas metálicas para limpiar los componentes.
6. Algunos alimentos pueden producir decoloración del plástico. Esto es normal y no afectará a la comida ni el plástico. Frotar con un paño empapado en aceite vegetal para eliminar la decoloración.

UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Este aparato está garantizado para un año de la fecha de compra original contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre daños transporte, mal uso, accidente o incidente similar. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado a estado. Este producto está destinado exclusivamente a un uso doméstico, no para uso comercial. Garantía no cubre uso comercial.

Su nuevo NESCO® aparato viene equipada con numerosas características de seguridad. Cualquier intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad hace que esta garantía nula y sin valor. En el caso que recibimos un aparato para el servicio que se ha alterado, nos reservamos el derecho a restaurarlo a su estado original y de cargos para la reparación..

Para servicio en garantía - productos defectuosos pueden ser devueltos, portes pagados, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, En caso de no cobrar reparación o sustitución en nuestra opción.

Debe incluir el comprobante de compra o copia del original del proyecto de ley de venta cuando devuelva el producto por un servicio de garantía.

Satisfacción del Cliente Por favor llame al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de su envío.

- Para el servicio durante el período de garantía, siga las instrucciones establecidas durante el período de garantía. Al ordenar piezas nuevas, asegúrese de que usted siempre menciona el número de modelo del producto.
- Llame a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 y cuéntenos acerca de su problema.
- Si queremos darle instrucciones para enviar a todos o parte de su aparato a nosotros para la reparación o reemplazo de Satisfacción del Cliente, nuestro representante le proporcionará un número de Autorización de Devolución (este número notifica a nuestro departamento receptor para acelerar la reparación). Service Pack su unidad cuidadosamente en una caja de cartón resistente con suficiente margen para evitar daños porque los daños causados en el envío no está cubierto por la garantía.
- Imprimir su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución de los envases de cartón.
- Escribir una carta explicando el problema. Incluyen los siguientes: su nombre, dirección y número de teléfono y una copia de la factura original de venta. Adjuntar el sobre sellado con la carta dentro de la caja
- Asegurar el paquete para el valor de la NESCO® aparato y buque de prepago:

Atención: Repare el departamento
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241, USA

NESCO®



1 - 800 - 288 - 4545